

Rendang ikan tuna



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain	2
5 Syarat mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	3
9 Higiene dan Penanganan	4
10 Syarat pengemasan.....	4
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori rendang ikan tuna	5
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan rendang ikan tuna.....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori rendang ikan tuna	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas rendang ikan tuna yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 18 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dan Plastik.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.



Rendang ikan tuna

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk rendang ikan tuna.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2332.7:2015, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan*.

SNI 2332.9:2011, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2016, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan*.

CAC/RCP 52-2003, 2nd edition: 2012, *Code of Practice for Fish and Fishery Products*.

CAC/GL 21-1997, *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Rendang ikan tuna adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Bumbu rendang terdiri dari campuran cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, dan sereh yang dihaluskan. Daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.

3.2 Definisi proses

Produk yang diolah melalui proses pemotongan ikan, penggorengan setengah matang (*pre-cooking*) dan pemasakan dalam santan dengan bumbu sampai keluar minyak.

3.3 Kriteria wujud produk

Daging ikan tuna yang sudah dimasak, beraroma dan bercita rasa rendang serta dikemas sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Jenis tuna (*Thunnus spp.*), tongkol (*Euthynnus spp.*, *Auxis spp.*) dan cakalang (*Katsuwonnus spp.*) yang aman dan layak untuk konsumsi.

4.2 Bahan Penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan pangan lain

Santan kelapa, cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, sereh, daun jeruk, daun kunyit, garam dan asam kandis yang digunakan harus sesuai ketentuan yang berlaku.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan rendang ikan tuna sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan rendang ikan tuna

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a. Sensori	-	Min. 7*			
b. Kimia - Histamin	mg/kg	Maks.100			
c. Cemarkan mikroba - ALT(3 kelas sampling) - <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling) - <i>Staphylococcus aureus</i> (2 kelas sampling) - Total kapang (3 kelas sampling)	koloni/g APM/g koloni/g koloni/g	n 5 5 5 5	c 2 1 0 2	m 10^3 <3 10^3 10^1	M 10^4 3,6 td 10^2
d. Cemarkan logam berat - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg)	mg/kg mg/kg	Maks. 0,1 Maks. 0,5			

Tabel 1 - lanjutan (2 dari 2)

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3
CATATAN * untuk setiap parameter sensori Keterangan: n jumlah sampel uji c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum td tidak diberlakukan		

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu kepada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

Histamin sesuai SNI 2354.10:2016.

7.3 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.
- Total Kapang sesuai SNI 2332.7.:2015.

7.4 Cemarkan logam berat

- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 2354.6:2016.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan Penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1 : 2011 dan CAC/RCP 52-2003, *2nd edition*: 2012.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk rendang ikan tuna sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori rendang ikan tuna

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori rendang ikan tuna

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
– Sangat cerah spesifik rendang	9					
– Cerah spesifik rendang	7					
– Kurang cerah, agak kusam	5					
2. Bau						
– Sangat harum spesifik rendang	9					
– Harum spesifik rendang	7					
– Netral	5					
3. Rasa						
– Sangat spesifik rendang ikan tuna	9					
– Spesifik rendang ikan tuna	7					
– Kurang spesifik rendang ikan tuna, agak asam	5					
4. Tekstur						
– Padat, sangat kompak	9					
– Padat, sedikit kompak	7					
– Agak lembek dan kurang kompak	5					

Bibliografi

- [1] Association of Official Analytical Chemistry 2005, AOAC Official Method 999.11, Lead, Cadmium, Copper, Iron and Zinc in Foods, 18th Edition, Chapter 9.1.09.
- [2] Commission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.
- [3] Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.
- [4] Food and Drug Administration. Bacteriological Analytical Manual. 2001. Aerobic Plate Count Chapter; Mold, Yeast and Mycotoxin, Chapter 18.
- [5] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Ninoek Indriati - Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi KP (BBP4B-KP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan